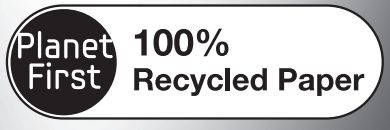
ME6194ST

فرن الميكروويف
دليل المستخدم



تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

العربية

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
للحصول على خدمة أكثر تكاملاً،
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 1 2/20/2012 12:41:12 PM

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي

ستجد في صدر الكتيب رسومات توضيحية للفرن، وخصوصًا للوحة التحكم، حتى يمكنك التعرف على الأزرار بسهولة.

إرشادات السلامة الهامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

- الرجاء قراءة هذا الدليل بالكامل قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به في مكان آمن بالقرب من الجهاز للرجوع إليه في المستقبل.
- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو من لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.

الاحتياطات ورموز السلامة الهامة

يتم استخدام الرموز التالية وفقًا لنص دليل المالك:

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات**.
تنبيه	اتبع الاحتياطات الأساسية التالية التي تتعلق بالسلامة لتقليل مخاطر حدوث حريق أو انفجار أو صدمة كهربية أو إصابة جسدية عند استخدام فرن الميكروويف.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 2 2/20/2012 12:41:12 PM

	يحظر القيام بهذا الإجراء.
	يحظر الفك.
	يحظر اللمس.
	اتبع التعليمات بدقة.
	افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.
	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
	اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.
	ملاحظة.
	هام.

علامات تحذيرية هامة خاصة بالتركيب

يجب تركيب الجهاز بواسطة فني صيانة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب من قِبل الشركة المصنِّعة. يُرجى الإطلاع على القسم "تركيب فرن الميكروويف".

قم بتوصيل سلك التيار الكهربي بمأخذ حائط مناسب أو أعلى واستخدم المأخذ لهذا الجهاز فقط. قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. ولا تستخدم وصلة تمديد.

- قد يؤدي عدم الالتزام بالإضافة إلى مشاركة مأخذ الحائط مع أجهزة أخرى أو تمديد سلك التيار الكهربي إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.
- لا تستخدم محوّل تيار كهربي. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

يجب تركيب الجهاز بواسطة فني صيانة مؤهل أو شركة صيانة.

- قد يؤدي عدم القيام بذلك بشكل صحيح إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق أو انفجار أو مشاكل بالجهاز أو إصابة.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة.

يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.

يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

لا تقم بتركيب الجهاز بجانب السخان أو بجانب مواد قابلة للاشتعال.
ولا تقم بتركيب الجهاز في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء (قطرات المطر).

ولا تقم بتركيب الجهاز في مكان قد يتسرب فيه الغاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 3 2/20/2012 12:41:12 PM

يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي بشكل صحيح.
فلا تقم بتوصيل الجهاز أرضيًا بأنبوبة غاز أو أنبوبة ماء بلاستيكية أو خط الهاتف.

- قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق أو انفجار أو مشاكل بالمنتج.
- لا تقم أبدًا بتوصيل سلك التيار الكهربي بالمقبس ما لم يكن موصلاً بطرف أرضي بشكل صحيح وتأكد أنه متوافق مع اللوائح المحلية والدولية.

تنبيه علامات التنبيه عند التركيب

ينبغي وضع الجهاز بحيث يكون قريبًا من مقبس التيار ويسهل توصيله.

- قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق بسبب تسرب الكهرباء.

قم بتركيب الجهاز على أرض مستوية وثابتة يمكنها تحمل وزنه.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث اهتزازات أو ضوضاء غير عادية أو مشاكل بالمنتج.

قم بتثبيت الجهاز مع الحفاظ على وجود مسافة مناسبة من الجدار.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى نشوب حريق بسبب السخونة الزائدة.

الحد الأدنى لارتفاع المسافة الخالية اللازمة فوق السطح العلوي للفرن.

تحذير علامات تحذيرية هامة خاصة بالكهرباء

قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالتراب أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.

- قم بفصل قابس التيار الكهربي، ثم نظفه بقطعة قماش جافة.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمأخذ الحائط في الاتجاه الصحيح بحيث يمتد على الأرض.

- إذا قمت بتوصيل قابس التيار الكهربي بالمأخذ في الاتجاه المعاكس فقد تتلف الأسلاك الكهربائية بداخل الكبل وقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه.
لا تقم بثني التيار الكهربي أو ربطه.
لا تقم بربط التيار الكهربي على شيء معدني أو تضع شيء ثقيل فوقه أو تضعه بين الأشياء أو تدفعه في الفراغ خلف الجهاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

لا تسحب سلك التيار الكهربي عند فصل قابس التيار الكهربي.

- قم بفصل قابس التيار الكهربي عن طريق الإمساك بالقابس.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

عند تلف الجهاز أو السلك، اتصل بأقرب مركز خدمة.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 4 2/20/2012 12:41:13 PM

علامات التنبيه الخاصة بالكهرباء

تنبيه

قم بفصل قابس التيار الكهربي عند عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة أو أثناء الرعد/البرق.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

علامات تحذيرية هامة خاصة بالاستخدام

تحذير

عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسيل أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي. لا تلمس الجهاز أو سلك التيار الكهربي.

- لا تستخدم مروحة للتهوية.
- قد تحدث شرارة تؤدي إلى حدوث انفجار أو نشوب حريق.

توخ الحذر حتى لا يتلامس الباب أو السخان أو أي من الأجزاء الأخرى مع الجسم أثناء الطهي أو بعده مباشرة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تأكد عند تحريك أجزاء التسخين من استخدام الأداة المخصصة لذلك مع ارتداء قفازات السلامة المرفقة مع المنتج. وتأكد من توزيع درجة الحرارة بشكل كاف (١٠ دقائق على الأقل بعد الشي أو الطهي المجمع) بعد التشغيل.

استخدم "دومًا" قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.

قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب : قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بحروق.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف. انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- اتصل بالطبيب المعالج

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات طعام الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء الإرشادات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيدًا المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 5 2/20/2012 12:41:13 PM

يحظر استخدام الجهاز بواسطة أطفال أو أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بالإرشادات.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل استبدال المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية.

لا تقم بإطفاء الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.

- قد يتسبب توصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط مرة أخرى في حدوث شرارة مما قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

احتفظ بمواد التغليف بعيدًا عن أيدي الأطفال لأنها قد تكون خطرة.

- إذا وضع طفل كيسًا على رأسه فقد يؤدي ذلك إلى اختناقه.

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو حروق أو إصابة.

لا تستخدم هذا الجهاز لأغراض أخرى غير الطبخ.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى نشوب حريق.

قم بفتح الحاويات المغلقة (زجاجات الأطفال وزجاجات اللبن وغيرها) وقم بعمل فجوة باستخدام السكين في السلع الغذائية مثل الأصداف والمكسرات (البيض وحبات البندق وغيرها) قبل الطهي.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق أو إصابات نتيجة لفتح الآنية بشكل مفاجئ.

لا تلمس الجهاز من الداخل فور عملية الطهي. حيث تظل درجة حرارته عالية بعد التسخين لفترة طويلة أو تسخين كمية قليلة من الطعام.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق.

لا تستخدم ورق الألومنيوم أو مواد معدنية (مثل وعاء معدني أو الشوك وغيرها) أو أوعية بها زخارف ذهبية أو فضية.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث شرارة أو نشوب حريق.

لا تفرط في تسخين الطعام.

- قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.

لا تقم بتسخين الطعام الملفوف بورق مثل ورق المجلات أو الجرائد.

- قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.

لا تقم باستخدام بخاخات أو مواد قابلة للاشتعال أو وضعها بجانب الفرن.

- قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق أو انفجار.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 6 2/20/2012 12:41:13 PM

لا تقم بفتح الباب عند احتراق الطعام داخل المكان المخصص للطهي.

- إذا قمت بفتح الباب، سيتدفق الأكسجين وقد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.

لا تقم بإدخال أصابع أو مواد خارجية أو أشياء معدنية مثل الدبابيس أو الإبر في الأجزاء الداخلية والخارجية والفتحات. إذا تم إدخال المؤثرات الخارجية إلى أي من هذه الفتحات، فقم بفصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط واتصل بالمورد أو أقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو إصابة.

لا تقم أبدًا بملء الآنية حتى أعلاها واختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضًا الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.

لا تقم أبدًا بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.

يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.

لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.

يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربي أو القابس الخاص به.

يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. يتم فصل التيار الكهربي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة دون عمل. يُفضَّل ترك كوب من الماء دائمًا داخل الفرن. سيمتص الماء طاقة الميكروويف إذا تم تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

إذا كان الجهاز قد غُمر بالماء فقم بقطع الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

إذا أصدر الجهاز ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، فقم بفصل قابس التيار الكهربي على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

لا تقم بمحاولة إصلاح الجهاز أو فكه أو تعديله بنفسك.

- في حالة دخول تيار فولت عالي إلى هيكل المنتج، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.
- قد تتعرض لموجات كهرومغناطيسية.
- اتصل بأقرب مركز خدمة عندما يحتاج الجهاز إلى الصيانة.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 7 2/20/2012 12:41:13 PM

إذا دخل إلى الجهاز مواد غريبة مثل الماء، فقم بفصل قابس التيار الكهربي واتصل بأقرب مركز خدمة.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

تنبيه علامات التنبيه الخاصة بالاستخدام

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛ ولا تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية أو البلاستيكية.
السبب : قد يحدث ماسًا كهربيًا أو شرارة تتلف الفرن.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

تتطلب كميات الأطعمة القليلة وقتًا وحرارة أقل للطهي.
فإذا تركتها للوقت العادي، فقد تسخن أكثر من اللازم وتحترق.

قد تلاحظ صوت طقطقة أثناء التشغيل (خاصة أثناء إذابة تجميد الطعام داخل الفرن).
السبب : يصدر هذا الصوت عند تغيير مستوى الطاقة الكهربية الناتجة، وهو أمر عادي.

يجب عدم السماح "مطلقًا" للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. وينبغي عدم تركهم بالقرب منه دون مراقبة عند استخدامه. كذلك يجب عدم وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

توخ الحذر من المشروبات أو الطعام فقد تكون شديدة الحرارة بعد التسخين.

- تأكد من أن الطعام بارد بدرجة كافية خاصة عند إطعام الأطفال.

توخ الحذر عند تسخين السوائل مثل الماء أو المشروبات الأخرى.

- تأكد من أن تقوم بالتقليب أثناء الطهي أو بعده.
- تجنب استخدام الأنية الملساء ذات العنق الضيق.
- اترك الأنية بعد التسخين لمدة ٣٠ ثانية على الأقل.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى فوران مفاجئ للمحتويات وحدوث حروق.

لا تمسك الطعام أو أي جزء منه أثناء أو فور عملية الطهي.

- استخدم قفازات الطهي لأنه قد يكون شديد الحرارة وقد يتسبب في تعرضك للحرق.
- إذا قمت بسحب الطبق الخزفي أو وعاء ذو أغراض متعددة إلى الخارج، فقد ينسكب الطعام مما قد يؤدي إلى حدوث حروق.

عند حدوث شرخ للسطح، قم بفصل التيار الكهربي عن الجهاز.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية.

لا تخدش زجاج باب الفرن بأداة حادة.

- قد يؤدي ذلك إلى تلف أو كسر الزجاج.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 8 2/20/2012 12:41:13 PM

لا تقم بالوقوف أو وضع مواد فوق الجهاز (مثل الغسيل أو غطاء الفرن أو شموع مضاءة أو سجائر مشتعلة أو أطباق أو مواد كيميائية أو معدنية وغيرها).

- قد تعلق بالباب بعض المواد مثل القماش.
- قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق أو مشاكل بالمنتج أو إصابة.

لا تقم بتشغيل الجهاز بأيدٍ مبتلة.

- فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربية.

لا تقم برش مواد متطايرة مثل المبيد الحشري على سطح الجهاز.

- فعلاوة على أنه ضار بالإنسان، فقد يؤدي إلى صدمة كهربية أو نشوب حريق أو مشاكل بالمنتج.

لا تقم بالضغط على الباب بشكل زائد أو إغلاقه بعنف أو دفعه داخل الجهاز.

- قد يؤدي ذلك إلى الإضرار بالمنتج أو إصابة نظرًا لتسرب الموجات الكهربائية.
- لا تتعلق بالباب فقد يؤدي ذلك إلى وقوع المنتج وحدوث إصابة.
- إذا تلف الباب، فلا تستخدم الجهاز واتصل بأقرب مركز خدمة.

لا تقم بوضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر مثل الحوض أو سطح زجاجي.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث تلف بالحوض أو الزجاج.

لا تستخدم الجهاز إلا بعد إغلاق الباب.

- إذا قمت باستخدام الجهاز وهو متسخ بمواد خارجية مثل بقايا الطعام، فهذا قد يؤدي إلى حدوث مشاكل بالجهاز.

توخ الحذر عند نزع اللفافة عن الطعام الذي تم إخراجه من الجهاز.

- إذا كان الطعام ساخنًا فقد ينبعث البخار فجأة عند نزع اللفافة وقد يتسبب لك في حرق.

لا تقم بفصل الجهاز عن طريق سحب سلك التيار الكهربي. قم دائمًا بالإمساك بالقابس بإحكام واسحبه مباشرة من المقبس.

- قد يؤدي تلف السلك إلى حدوث دائرة قصر أو نشوب حريق و/أو صدمة كهربية.

لا تقم بوضع وجهك أو جسمك بالقرب من الجهاز عند الطهي أو عند فتح الباب بعد عملية الطهي.

- توخ الحذر بحيث لا يقترب الأطفال من الجهاز.
- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث حروق ناجّة عن السخونة.

لا تقم بوضع الطعام أو مواد ثقيلة فوق الباب عند فتحه.

- قد يسقط الطعام أو المادة مما يؤدي إلى حدوث حروق أو إصابة.

لا تقم بالتبريد المفاجئ للباب أو داخل الجهاز أو الطبق بواسطة صب مياه فوقهم أثناء أو فور عملية الطهي.

- قد يؤدي هذا إلى حدوث تلف بالجهاز. قد يؤدي البخار أو رذاذ الماء إلى حدوث حروق أو إصابة.

لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 9 2/20/2012 12:41:13 PM

علامات تحذيرية هامة لعملية التنظيف

تحذير

لا تقم بتنظيف الجهاز بواسطة رش الماء مباشرة عليه.
ولا تستخدم البنزين أو الثنر أو الكحول لتنظيف الجهاز.

- فقد يؤدي ذلك إلى تغير لون الجهاز أو تشويهه أو تلفه أو حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

قبل عملية التنظيف أو الصيانة. قم بفصل الجهاز من مأخذ الحائط وقم بإزالة بقايا الطعام من الباب وحجيرة الطهي.

- قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث صدمة كهربية أو نشوب حريق.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.

يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.

قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم أثناء تنظيف الفرن لذا يراعى إبعاد الأطفال. (نموذج التنظيف فقط)

يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وينبغي تحديد أي من المواد المناسبة يُمكن تركها في الفرن أثناء تنظيفه. (نموذج التنظيف فقط)

علامات التنبيه عند التنظيف

تنبيه

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

توخ الحذر. فقد تؤذي نفسك عند تنظيف الجهاز (من الخارج/الداخل).

- قد تؤذي نفسك عن طريق الأطراف الحادة الموجودة بالجهاز.

لا تنظيف الجهاز بالبخار.

- قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدأ.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.
الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.
يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC.
ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة. في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الخيز المخصص للسلك مثلاً.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 10 2/20/2012 12:41:13 PM

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM. حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام. أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 11 2/20/2012 12:41:13 PM

المحتويات

فرن الميكروويف الجديد ١٣

١٤ التحقق من وجود كافة الأجزاء
١٤ معلومات حول الضمان والصيانة
١٥ إعداد فرن الميكروويف
١٦ أزرار لوحة التحكم

التشغيل ١٨

١٨ ضبط الساعة
١٨ استخدام الزر توقف/إلغاء
١٨ استخدام زر توفير الطاقة
١٩ استخدام أزرار الطهي الفوري
٢٠ استخدام الزر مساعد يدوي
٢١ استخدام الزر وجبات أطفال
٢٢ استخدام الزر مقصف
٢٣ استخدام الزر +٣٠ ثانية
٢٣ إعادة التسخين التلقائي
٢٤ فك التجميد التلقائي
٢٥ ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة
٢٥ الطهي على مرحلة واحدة
٢٦ الطهي على عدة مراحل
٢٦ استخدام الزرين أكثر/أقل
٢٦ ضبط مستوى الصوت
٢٧ استخدام مؤقت المطبخ
٢٧ وضع العرض
٢٧ ضبط التأمين لحماية الأطفال
٢٧ التشغيل وتحديد الوزن

إرشادات الطهي ٢٨

٢٨ أواني الطهي
٢٩ اختبار أواني الطهي
٣٠ أساليب الطهي
٣١ تلميحات عامة
٣٢ دليل التذويب التلقائي
٣٣ دليل الطهي
٣٦ وصفات الطهي

دليل أواني الطهي ٣٨

٣٨ دليل أواني الطهي

ملحق ٤٠

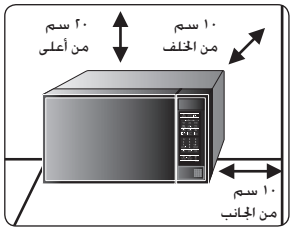
٤٠ دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٤١ العناية والتنظيف
٤٢ المواصفات

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 12 2/20/2012 12:41:13 PM

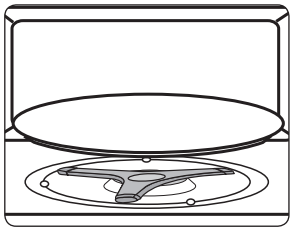
فرن الميكروويف الجديد

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصة) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصة) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.



٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوع خاص متوفرة في الشركة المصنعة أو مركز الخدمة. لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٥٠ / ٦٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 13 2/20/2012 12:41:14 PM

التحقق من وجود كافة الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبيّنة أدناه. في حالة عدم وجود أي جزء من الأجزاء أو تلفه، اتصل بالبائع.

فرن الميكروويف

الحلقة الدوارة

الصينية الزجاجية

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن والرقم التسلسلي الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____

الرقم التسلسلي _____

تاريخ الشراء _____

تم الشراء من _____

١. الرقم المجاني: 3232 1 9200

٢. يجب على العميل تقديم بطاقة الضمان مع الفاتورة الأصلية (الرجاء الرجوع إلى الشروط والبنود الموجودة في بطاقة الضمان المرفقة)

٣. يتم ملء بطاقة الضمان وختمها بواسطة Samsung ASC.

٤. البريد الإلكتروني لـ CS : cs@tsm.com.sa

٥. مركز الدعم عبر الإنترنت :http://www.samsung.com/sa_en/
لا يمكن إجراء خدمة الصيانة إلا عن طريق مركز خدمة مرخص تابع لشركة Samsung.
وإذا ما تطلب الأمر الحصول على خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الواردة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى مركز الخدمة المرخَّص التابع لشركة Samsung.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 14 2/20/2012 12:41:14 PM

إعداد فرن الميكروويف

١. ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذي طرف أرضي. بمجرد توصيل التيار الكهربي، تعرض شاشة الفرن ما يلي:

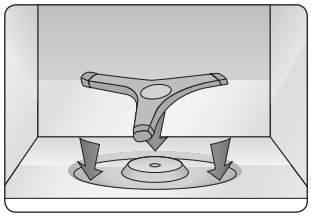
في حالة ترك الميكروويف لمدة حوالي ١٠ ثوان دون ملامسة، تعرض شاشة العرض : 12:00

تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة أربع بوصات على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.

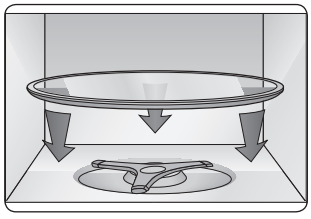
٢. افتح باب الفرن بواسطة الضغط على الزر الموجود أسفل لوحة التحكم.

٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.

٤. ضع الحلقة المجمَّعة مسبقًا في منتصف الفرن.

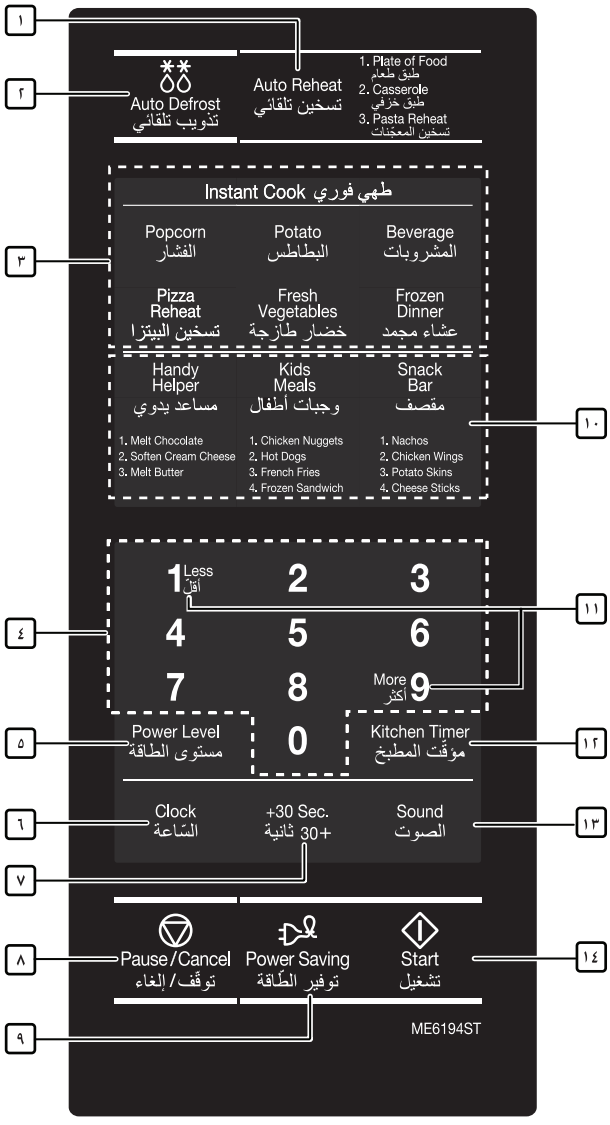


٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلاءم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 15 2/20/2012 12:41:15 PM

أزرار لوحة التحكم



- راجع الصفحة التالية لمزيد من المعلومات.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 16 2/20/2012 12:41:15 PM

١	**تسخين تلقائي** تحديد نوع الطبق لتسخينه.	(صفحة رقم ٢٣)
٢	**تذويب تلقائي** تعيين وزن الطعام المراد فك تجميده.	(صفحة رقم ٢٤)
٣	**أزرار طهي فوري** إعدادات فورية لطهي الأطعمة الشائعة.	(صفحة رقم ١٩)
٤	**أزرار الأرقام** حدد أوقات الطهي أو كمياته ومستويات الطاقة غير المستوى العالي.	
٥	**مستوى الطاقة** اضغط هذه اللوحة لتحديد مستوى طاقة غير المستوى العالي.	(صفحة رقم ٢٥)
٦	**الساعة** ضبط الوقت الحالي.	(صفحة رقم ١٨)
٧	**زر ٣٠+ ثانية** اضغط مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها إلى وقت الطهي في مستوى طاقة عالي. بعد الضغط، اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لتشغيل الفرن.	(صفحة رقم ٢٣)
٨	**زر توقف/إلغاء** قم بضغطه لتوقيف الفرن مؤقتاً أو لتصحيح خطأ.	(صفحة رقم ١٨)
٩	**توفير الطاقة**	(صفحة رقم ١٨)
١٠	**أزرار الطهي التلقائي**	(من صفحة ٢٠ إلى ٢٢)
١١	**أكثر/أقل** زيادة مدة الطهي أو خفضها.	(صفحة رقم ٢٦)
١٢	**مؤقت المطبخ**	(صفحة رقم ٢٧)
١٣	**زر الصوت**	(صفحة رقم ٢٦)
١٤	**تشغيل** اضغط هذا الزر لبدء عملية الطهي.	

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 17 2/20/2012 12:41:16 PM

التشغيل

ضبط الساعة

١. اضغط على زر **Clock (الساعة)**. ستُظهر شاشة العرض ما يلي:

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ثلاثة أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 أدخل الأرقام 5، 0، 0.

٣. اضغط على الزر **Clock (الساعة)** مرة أخرى. ستظهر علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **Clock (الساعة)**.

استخدام الزر توقف/إلغاء

يتيح لك الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** مسح الإرشادات التي قمت بإدخالها.
كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت حتى تتأكد من مستوى نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط على الزر **Start (بدء)**.
- للتوقف عن الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات الأخطاء التي تقوم بإدخالها: اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام زر توفير الطاقة

بمجرد لمس زر (Power saving) (توفير الطاقة)، يتم إيقاف تشغيل "وضع توفير الطاقة" وشاشة العرض معًا.
نظرًا لأن الساعة الداخلية تظل قيد التشغيل، ففي حالة لمس هذا الرمز مرة أخرى، سوف ترى الوقت الحقيقي.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 18 2/20/2012 12:41:17 PM

استخدام أزرار الطهي الفوري

١. اضغط على الزر **Instant Cook** (**طهي فوري**) المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، **Popcorn** (**الفشار**)). تعرض شاشة العرض حجم للتقديم الأول:

٢. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة.

٣. بمجرد تحديد حجم الوجبة المناسب، اضغط الزر **Start** (**تشغيل**).

سيصدر الفرن صوت تنبيه بمجرد انتهاء وقت الطهي. ثم يصدر الفرن صوت تنبيه كل دقيقة.

جدول الطهي الفوري

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
Popcorn (الفشار)	٣,٥ أوقية ٣ إلى ٣,٥ أوقية	• استخدم كيساً واحداً من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف. • توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه.
Potato (البطاطس)	قطعة، قطعتان ٣ قطع، ٤ قطع ٥ قطع، ٦ قطع	• اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. • وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. • أخرجها من الفرن وغلفها بورق الألمونيوم ثم اتركها لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق.
Beverage (المشروبات)	نصف كوب كوب واحد كوبان	• استخدم كوب آمن الاستخدام مع الميكروويف في درجة حرارة الغرفة لعمل القهوة، أو الشاي، أو الحساء الفورية وما إلى ذلك. • قم بالتقليب قبل التقديم.
Pizza Reheat (تسخين البيتزا)	شريحة واحدة شريحتان ٣ شرائح ٤ شرائح	• ضع البيتزا في طبق مسموح باستخدامه في الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. • لا تضع الشرائح فوق بعضها، ولا تغطيها. • اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين قبل تقديمها.
Fresh Vegetable (خضار طازجة)	كمية تكفي شخص واحد كمية تكفي شخصين كمية تكفي ثلاثة أشخاص كمية تكفي أربعة أشخاص	• ضع الخضراوات في طبق خزفي وأضف كمية قليلة من الماء (ملعقتين إلى ٤ ملاعق صغيرة). قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.
Frozen Dinner (عشاء مجمد)	٨ إلى ١٠ أوقية ١٠ إلى ١٢ أوقية ١٢ إلى ١٨ أوقية	• انزع الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة على العبوة الخاصة بالتغطية والانتظار. بعد انتهاء الطهي، اترك الجهاز من دقيقة إلى ٣ دقائق.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 19 2/20/2012 12:41:17 PM

استخدام الزر مساعد يدوي

١. اضغط الزر **Handy Helper (مساعد يدوي)** المطابق لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض شاشة العرض "A-1" (رمز نوع الطعام).
اضغط الزر **Handy Helper (مساعد يدوي)** بشكل متكرر لتحديد العنصر الذي تريده.
(راجع جدول المساعد اليدوي الوارد أدناه)

٢. اضغط الزر رقم **1** أو **2**، لتحديد حجم الوجبة الذي تريده. يتوافر الزر "**1**" لوجبتي "الجبن الكريمة الطرية" و"الشيكولاتة الذائبة". **(راجع جدول المساعد اليدوي الوارد أدناه لمعرفة أحجام الوجبات)**

٣. اضغط الزر **Start (تشغيل)** لبدء عملية الطهي.

جدول المساعد اليدوي

الرمز	نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
A-1	**الشيكولاتة الذائبة**	كوب واحد من الشرائح	• ضع شرائح أو مربعات الشيكولاتة في طبق آمن الاستخدام مع الميكروويف. وقلب جيداً عند مرور نصف الوقت عند إصدار الفرن صوت تنبيه، ثم أعد تشغيل الفرن. وفي حالة عدم تقليب الشيكولاتة، تحتفظ الشيكولاتة بشكلها حتى في حالة مدة التسخين.
A-2	**الجبن الكريمة الطرية**	عبوة واحدة (٨ أوقية)	• فك تغليف الجبن الكريمة وضعها في طبق آمن الاستخدام مع الميكروويف. اتركها لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
A-3	**الزبد الذائبة**	قالب واحد (١/٢ رطل) قالبان (١/١ رطل)	• فك تغليف الزبد واقطعها إلى نصفين بشكل عمودي. ضع الزبد في الطبق وقم بتغطيتها بورق شمعي. قم بالتقليب جيداً بعد الانتهاء واتركها لمدة دقيقة أو دقيقتين.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 20 2/20/2012 12:41:18 PM

استخدام الزر وجبات أطفال

١. اضغط على الزر **Kids Meals (وجبات أطفال)** المطابق لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض الشاشة "A-1" (رمز نوع الطعام).
اضغط على الزر **Kids Meals (وجبات أطفال)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطعام الذي تريده.
(راجع **جدول وجبات الأطفال** الوارد أدناه)

٢. اضغط على زر الرقم **1** أو **2** لتحديد حجم الوجبة الذي تريده.
(راجع "جدول وجبات الأطفال" أدناه لمعرفة أحجام الوجبات)

٣. اضغط الزر **Start (تشغيل)** لبدء عملية الطهي.

جدول وجبات الأطفال

الرمز	نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
A-1	قطع دجاج الناجتس	٤ إلى ٥ أوقية / ٦ إلى ٧ أوقية	• ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. ولا تقم بتغطيتها. واتركها لمدة دقيقة واحدة.
A-2	الهوت دوج	قطعتين، ٤ قطع	• قم بثقب الهوت دوج ووضعه في طبق. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، أضف شرائح خبز وأعد تشغيل الفرن.
A-3	البطاطس المقلية	٤ إلى ٥ أوقية / ٦ إلى ٧ أوقية	• ضع عدد ٢ فوطة ورقية على طبق ورتب البطاطس المقلية على الطبق، ولا تضعها فوق بعضها. استخدم فوطة ورقية إضافية بعد إخراج البطاطس من الفرن.
A-4	السندوتشات المجمدة	قطعة واحدة، قطعتان	• ضع الساندوتش المجمد في "حافظة التسخين" (المتوفر مع العبوة) وضعه على الطبق.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 21 2/20/2012 12:41:18 PM

استخدام الزر مقصف

١. اضغط على الزر Snack Bar (مقصف) المقابل لنوع الطعام الذي تقوم بطهيه. تعرض شاشة العرض "A-1" (رمز نوع الطعام).
اضغط الزر **Snack Bar (مقصف)** بشكل متكرر لتحديد العنصر الذي تريده.
(راجع جدول **الوجبات الخفيفة** الوارد أدناه)

٢. اضغط على زر الرقم **1** أو **2** لتحديد حجم الوجبة الذي تريده.
(راجع "جدول الوجبات الخفيفة" أدناه لمعرفة أحجام الوجبات)

٣. اضغط الزر **Start (تشغيل)** لبدء عملية الطهي.

جدول الوجبات الخفيفة

الرمز	نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
A-1	رقائق الناتشو	كمية تكفي لشخص واحد	• ضع خبز الذرة المقطعة (التورتيلا) على طبق بعيداً عن بعضها البعض. انثر الجبن عليها بالتساوي. المكونات: - عدد ٢ فنجان من قطع خبز التورتيلا - ١/٢ فنجان من الجبن المبشور
A-2	أجنحة الدجاج	٥ إلى ٦ أوقية / ٧ إلى ٨ أوقية	• استخدم أجنحة الدجاج المطهية مسبقاً المجمدة. ضع أجنحة الدجاج على شكل دائرة وقم بتغطيتها بالورق الشمعي.
A-3	قشر البطاطس	ثمرة بطاطس مطهية ثمرتان من البطاطس المطهية	• قم بتقطيع البطاطس المطهية إلى ٤ أجزاء متساوية. انزع قطع البطاطس تاركاً حوالي ١/٤" من القشر. ضع قشر البطاطس في طبق على شكل دائرة. انثر اللحم المجفف والبصل والجبن. ولا تغطيها.
A-4	قوالب الجبن	٥ إلى ٦ قطع / ٧ إلى ١٠ قطع	• ضع قوالب الجبن في الطبق على شكل دائرة. ولا تغطيها.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 22 2/20/2012 12:41:18 PM

استخدام الزر +٣٠ ثانية

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين ٣٠ ثانية باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر .**Sec 30+ (+٣٠ ثانية)** مرة واحدة عندما ترغب في طهي الطعام لمدة ٣٠ ثانية. على سبيل المثال، اضغط على هذا الزر مرتين لإضافة دقيقة واحدة. بمجرد عرض الوقت، اضغط الزر **Start (تشغيل)**.

قم بإضافة وقت إلى برنامج أثناء تشغيله باستخدام الزر .**Sec 30+ (+٣٠ ثانية)** لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

٢. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.

إعادة التسخين التلقائي

لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها، وسيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت التسخين.

١. اضغط على الزر **Auto Reheat (تسخين تلقائي)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم الوجبة الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد.

Plate of Food (طبق طعام) - لشخص واحد -

Casserole (طبق خزفي) - لشخص واحد -

Pasta Reheat (تسخين المعجّنات) - لشخص واحد -

يمكنك تحديد حتى أربعة أحجام للوجبات للأطباق الخزفية وتسخين المعجّنات.
يتوفر خيار تقديم وجبة واحدة فقط لطبق طعام.
وتعرض الشاشة الطبق والكمية التي قمت باختيارها.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لزيادة حجم التقديم. على سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر "3" (راجع "جدول التسخين التلقائي" أدناه للاطّلاع على أحجام الوجبات). تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قمت بتحديدها:

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**. ستعرض الشاشة "مدة الطهي".

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 23 2/20/2012 12:41:18 PM

جدول التسخين التلقائي

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	كمية تكفي لشخص واحد	• غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. • المكونات - ٣ إلى ٤ أوقية من اللحوم او الدواجن أو الأسماك (حتى ٦ أوقية بالعظم) - ١/٢ كوب من المواد النشوية (البطاطس، المعجنات، الأرز، وغير ذلك) - ١/٢ كوب من الخضروات (حوالي ٣ إلى ٤ أوقية.)
طبق خزفي	من وجبة إلى ٤ وجبات (٨ أوقية / وجبات)	• قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. • قلب الطعام مرة قبل التقديم.
تسخين المعجّنات	من وجبة إلى ٤ وجبات (٨ أوقية / وجبات)	

فك التجميد التلقائي

لفك تجّميد الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام فيقوم الميكروويف تلقائيًا بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر **Auto Defrost (تذويب تلقائي)**، تعرض الشاشة "**0.5**".
(علمًا بأنه يظهر ٠،٢ إذا قمت بضبط الفرن على القياس المتري)

٢. لضبط وزن الطعام، اضغط الزر **Auto Defrost (تذويب تلقائي)** بشكل متكرر. يزيد ذلك الوزن بمقدار (٠،٥ رطلاً) حتى (٦ أرطال) (علمًا بأن الزر **Auto Defrost (تذويب تلقائي)** يعمل على زيادة الوزن بمقدار (٠،٢ كجم) إذا كنت تستخدم نظام القياس المتري).

كما يمكنك أيضًا استخدام أزرار **الأرقام** لإدخال وزن الطعام مباشرةً.

اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لتشغيل الفرن. وبالتالي، سيحسب الفرن مدة فك التجميد تلقائيًا.
ويصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء فك التجميد.

٣. اضغط على الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)**، وافتح باب الفرن واقلب الطعام.

٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لاستئناف فك التجميد.

في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إلى إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.
راجع الصفحة رقم ٣٢ للاطّلاع على "**دليل التذويب التلقائي**".

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 24 2/20/2012 12:41:18 PM

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمستويين مختلفين من الطهي. كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاص به. يتيح لك زر مستوى الطاقة التحكم في شدة الحرارة من **دافئ (1)** إلى **عالي (0)**.

الطهي على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى High (عالي) تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءًا من ثانية واحدة وحتى 99 دقيقة و 99 ثانية. لضبط فترة زمنية تزيد على دقيقة واحدة، أدخل الثواني أيضًا. على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام 2 و0 و0 و0.

٢. إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى High (عالي)، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى الطاقة.

مستويات الطاقة:

1 =	التدفئة	6 =	طهي
2 =	منخفض	7 =	عالي متوسط
3 =	فك التجميد	8 =	تسخين
4 =	منخفض متوسط	9 =	قلي
5 =	متوسط	0 =	عالي

٣. اضغط على الزر Start **(تشغيل)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر Pause/Cancel (توقف/إلغاء) قبل ضغط الزر Start **(تشغيل)**، ثم قم بإعادة إدخال كافة التعليمات.

النتيجة: يبدأ الطهي وينتهي في الحال.
١) يصدر الفرن أربعة أصوات للتنبيه.
٢) يصدر صوت يدل على انتهاء العملية ٣ مرات. (مرة واحدة في الدقيقة)

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 25 2/20/2012 12:41:18 PM

الطهي على عدة مراحل

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك تعيين مراحل متعددة من الطهي بالميكروويف.

١. اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في هذه الصفحة.

عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب الضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.

لضبط مستوى الطاقة على High (عالي) لمرحلة طهي معينة، اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)** مرتين.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي بالثواني.

٣. اضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤. اضغط الزر **Start (تشغيل)** لبدء عملية الطهي.
يمكن فحص "مستوى الطاقة" أثناء عملية الطهي بالضغط على الزر **Power Level (مستوى الطاقة)**.
يتم تعيين أولوية الفرن بشكل مستقل عن تحديد المرحلة متعددة الخطوات.

استخدام الزرين أكثر/أقل

يسمح لك الزران **More/Less (أكثر/أقل)** بضبط أوقات طهي معينة مسبقًا، حيث يعمل هذان الزران في الوضع **Auto Reheat (تسخين تلقائي)** و**Instant Cook (طهي فوري)** و**Auto Cook (طهي تلقائي)** و**Time Cook (طهي مؤقت)** فقط. استخدم الزران **More/Less (أكثر/أقل)** فقط بعد بدء عملية الطهي بالفعل متبعًا أحد هذه الإجراءات.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر **More(9) (أكثر)**.

٢. لتقليل وقت إجراء الطهي التلقائي: اضغط على الزر **Less(1) (أقل)**.

إذا كنت ترغب في زيادة/خفض مدة **Time Cook (طهي مؤقت)** بمقدار ١٠ ثوان، اضغط الزر **More(9) (أكثر)** أو **Less(1) (أقل)**.

ضبط مستوى الصوت

يتيح لك زر **Sound (الصوت)** الموجود بالميكروويف ضبط مستوى صوت جرس الميكروويف. لتغيير مستوى الصوت:

١. اضغط على الزر **Sound (الصوت)**. تعرض الشاشة: **"ON (تشغيل)"**

٢. اضغط على زر **Sound (الصوت)** مرة أخرى لإيقاف تشغيل الصوت.

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** لتعود الشاشة إلى عرض الوقت.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 26 2/20/2012 12:41:18 PM

استخدام مؤقت المطبخ

١. اضغط على الزر **Kitchen Timer (مؤقت المطبخ)**.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.

٣. اضغط على الزر **Start (تشغيل)**.

٤. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط الزر "0" مع الاستمرار في الضغط واضغط على الزر "3".

٢. لإيقاف تشغيل وضع العرض، كرر الخطوة ١ أعلاه.

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر "0" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط الزر "2". بعد ذلك، لا يمكن استخدام فرن الميكروويف حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة ١ المذكورة أعلاه.

التشغيل وتحديد الوزن

في المرة الأولى التي تقوم فيها بتوصيل سلك الفرن في مصدر التيار الكهربي أو بعد حدوث انقطاع في التيار الكهربي، يتم عرض "88:88" على الشاشة. عند ذلك يمكنك تحديد نظام الوزن المطلوب عرضه على الشاشة. يمكنك الاختيار من بين الرطل (LBS) أو كيلوجرام (GR).

للقيام بذلك،

١. اضغط الزر **0** مباشرةً بعد توصيل الميكروويف بالتيار الكهربي. ستُظهر شاشة العرض ما يلي:

إذا لم تعرض الشاشة "Gr (جم)"، ستحتاج إلى فصل الميكروويف عن التيار الكهربي ثم إعادة توصيله مرة أخرى حتى يتم التغيير إلى تحديد الوزن.

٢. اضغط ٠ بشكل متكرر لتحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه:

عند تحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه، اضغط الزر **Pause/Cancel (توقف/إلغاء)** لإنهاء هذا الإجراء.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 27 2/20/2012 12:41:18 PM

إرشادات الطهي

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية** - تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق الشي الخاص بالميكروويف** - يستخدم لشي الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق الشي.
- **ورق الميكروويف الحراري** - يستخدم للاحتفاظ بالبخار. اترك فتحة صغيرة للسماح بخروج بعض البخار وجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- **الورق الشمعي** - يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة** - تستخدم للتسخين لمدد قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية** - تُستخدم في تسخين الطعام لمدة قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المُعاد تصنيعها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **ميزان الحرارة** - استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المحدود

- **ورق الألمونيوم** - استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية** - يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق المزينة بالزخارف المعدنية.
- **البلاستيك** - يمكنك استخدمها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). قد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب** - تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 28 2/20/2012 12:41:18 PM

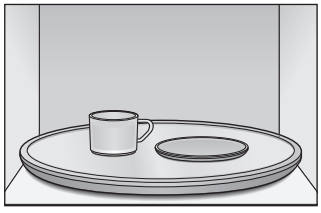
غير موصى به

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية-** قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية** - من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران. ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المُصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين-** قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام-** حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- **الأواني المعدنية** - قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن متأكدًا من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١. قم بملء كوب من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.



٢. اضغط على الزر .**Sec 30+ (+٣٠ ثانية)**.
ثم اضغط على الزر **Start (تشغيل)** مرة واحدة لتسخينه لمدة ٣٠ ثانية بدرجة حرارة عالية.
علمًا بأنه يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره دافئًا أيضًا. إذا أصبح الطبق باردًا، دل ذلك على أنه لا يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 29 2/20/2012 12:41:18 PM

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة والخضروات الموجودة في الأطباق الخزفية أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل منتظم. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدرًا أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر. لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكًا تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتتلقي قدرًا أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء رفيعة السُمك في وسط القرص الدوار.

لف الطعام

قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية أطراف أرجل وأجنحة الدواجن وزوايا أطباق الخبز مربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبير مثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت ليكتمل نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضراوات الكاملة. تحتاج قطع اللحم كبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قلب الطعام جيدًا وتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساوٍ أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لتساعد في عملية الطهي.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 30 2/20/2012 12:41:18 PM

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الجيلي الموجود داخل حلوى الدونتس سيكون أكثر سخونة من العجينة نفسها. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- لا يوصى بتخزين الأطعمة في المنزل داخل الميكروويف حيث قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن أشعة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة غالباً ما تنتقل إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 31 2/20/2012 12:41:19 PM

دليل التذويب التلقائي

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الطعام	الكمية القياسية	الإجراء
اللحم البقري المشوي، اللحم.	٢,٥ إلى ٦ أرطال.	ابدأ بوضع الجزء السميك من الطعام إلى أسفل. بعد كل مرحلة، قم بتقليب الطعام وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم.
شرائح السمك، شرائح اللحم، الأسماك الكاملة	٠,٥ إلى ٣ أرطال.	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب الطعام. في حالة وجود أية شرائح من الطعام دافئة أو مجمدة، قم بلفها بشرائط رفيعة ومسطحة من ورق الألمونيوم. قم بإزالة أية شرائح من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٥ إلى ١٠ دقائق.
اللحم المفروم	٠,٥ إلى ٣ أرطال.	بعد كل مرحلة، قم بإزالة أي أجزاء من الطعام تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها مغطاة بورق الألمونيوم لمدة تتراوح من ٥ إلى ١٠ دقائق.
دجاجة كاملة	٢,٥ إلى ٦ أرطال.	قم بإزالة الأحشاء قبل تجميد الدواجن. ابدأ عملية إذابة الثلج بوضع صدور الدجاج إلى أسفل. بعد المرحلة الأولى، قم بقلب الدجاجة وقم بحماية أي أجزاء دافئة بواسطة لفها بشرائط رفيعة من ورق الألمونيوم. بعد المرحلة الثانية، قم مرة أخرى بلف أي أجزاء دافئة بشرائح رفيعة من ورق الألمونيوم، واتركها مغطاة لمدة تتراوح من ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة في الثلاجة.
قطع الدجاج	٠,٥ إلى ٣ أرطال.	بعد كل مرحلة، قم بإعادة ترتيب أو إزالة قطع الطعام التي تم فك تجميدها بشكل تقريبي. واتركها لمدة بين ١٠ إلى ٢٠ دقيقة.

تحقق من مدى إذابة الثلج عن الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك التجميد عن الطعام من المنتصف. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 32 2/20/2012 12:41:19 PM

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف. ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم جهة أسفل. استخدم شرائح رفيعة من ورق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ أرطال	**مدة الطهي:** ٨ إلى ١٢ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية - غير مطهي جيداً ٩ إلى ١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية - متوسط الطهي ١٠ إلى ١٥ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية - نضج تام **مستوى الطاقة:** High (عالي) (0) للدقائق الخمس الأولى. ثم Medium (متوسط) (5).	ضع الجزء السمين من اللحم المُجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.
اللحم بدون عظم أو بعظم حتى ٤ أرطال	**مدة الطهي:** ١٢ إلى ١٦ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية - نضج تام **مستوى الطاقة:** High (عالي) (0) للدقائق الخمس الأولى. ثم Medium (متوسط) (5).	ضع الجزء السمين من اللحم المُجهز للشي لأسفل على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. اقلبه عند مرور نصف الوقت. واتركها لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدواجن على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدواجن بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدواجن مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
دجاجة كاملة حتى ٤ أرطال	**مدة الطهي:** ٧ إلى ١٠ دقائق / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية **مستوى الطاقة:** متوسط عالي (7).	ضع الدجاجة واجعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 33 2/20/2012 12:41:19 PM

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
قطع الدجاج حتى رطلين.	**مدة الطهي:** ٧ إلى ١٠ دقائق / ٠,٥ كجم ٨٠° للحوم الحمراء و٧٥ درجة مئوية للحوم البيضاء **مستوى الطاقة:** متوسط عالي (7).	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق. مع وضع الأجزاء السميكة على جوانب الطبق. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. اتركها لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.

دليل طهي المأكولات البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة، سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة الطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
شرائح اللحم حتى ٠,٧ كيلوجرام	**مدة الطهي:** ٧ إلى ١١ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط إلى عالي (7).	ضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة ٣ إلى ٥ دقائق.
الشرائح المخلية حتى ٠,٧ كيلوجرام	**مدة الطهي:** ٤ إلى ٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط إلى عالي (7).	ضع الشرائح المخلية في طبق طهي. مع وضع الشرائح الرفيعة أسفل غطاء من الورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بتقليب الطعام وإعادة ترتيبه عند مرور منتصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. اتركها لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الجمبري حتى ٠,٧ كيلوجرام	**مدة الطهي:** ٤ إلى ٦ دقائق ونصف / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة:** متوسط إلى عالي (7).	ضع الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعضه. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح متماسكًا وغير شفاف. ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاث مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضًا بتسخين البيض الناضج جيدًا دون تقشيره؛ لأنه قد يتفتق.
- قم دومًا بثقب البيض حتى لا يتفتق.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له؛ حيث يصبح جافًا إذا زاد نضجه.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 34 2/20/2012 12:41:19 PM

دليل طهي الخضراوات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ١/٢ كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات صغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء بأنواعها المختلفة، إلخ) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضراوات الكاملة مثل البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساوٍ إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دومًا الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكلي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية باتجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائمًا بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها للتفتق.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت سمك الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضراوات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 35 2/20/2012 12:41:19 PM

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ٠,٥ بوصة
١/٢ كوب من البصل المُقطع
ملعقتان كبيرتان من الدقيق
ملعقة واحدة كبيرة من صلصة ورسترشاير
علبة واحدة (٣٨٠ إلى ٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري
ثمرتان من الجزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ١/٢ بوصة (حوالي كوب واحد)
١/٢ كوب من الشعير
ورقة من نبات اللوري
ربع ملعقة كبيرة من الفلفل
عبوة واحدة (٢٥٠ إلى ٢٨٠ جرام) من البازلاء المجمدة، بعد فك التجميد عنها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الورسترشاير جيدًا في طبق خزفي سعته نصف جالون. وقم بتغطيته بالغطاء. قم بالطهي لمدة من ٦ إلى ٨ دقائق في المستوى High (عالي) (0) حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.

٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي لمدة تتراوح بين ساعة وساعة ونصف في المستوى Medium (متوسط) حتى ينضج اللحم والجزر. ثم قم بالتقليب مرتين إلى ٣ مرات.

٣. قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بوضع الغطاء. قم بالطهي لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات اللوري قبل التقديم.
تكفي هذه الكمية ٦ أفراد.

طاجن البروكلي بالجبن

ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
١/٢ كوب من البصل المُقطع
ملعقة ونصف كبيرة من الدقيق
١/٢ ملعقة صغيرة من الملح
١/٢ ملعقة صغيرة من المستردة الجافة
١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل
كوب ونصف من اللبن
١/٢ كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٥ جرام (كوبان) من الجبن الشيدر المبشور
عبوة واحدة (٢٥٠ إلى ٢٨٠ جرام) من البروكلي المُقطع المجمد، بعد فك تجميده
٤ أكواب من المكرونة المطهوة الحلزونية (٢٢٥ جرام جافة)

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة من دقيقة إلى دقيقتين في المستوى High (عالي) (0) في طاجن حجمه نصف جالون حتى يُصبح البصل ليناً. وقم بالتقليب مرة واحدة.

٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة من ٣٠ إلى ٦٠ ثانية في المستوى العالي (0) حتى درجة الغليان. أضف اللبن مع التقليب حتى يتجانس المزيج.

٣. أضف الفلفل الأحمر مع التقليب. قم بالطهي لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق في المستوى High (عالي) (0) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكًا. ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.

٤. أضف البروكلي والمكرونة، وقلبها جيدًا مع الخليط. وقم بوضع الغطاء. استمر في الطهي لمدة من ٤ إلى ٦ دقائق في المستوى High (عالي) (0) حتى تتم عملية التسخين. ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وقم بتقليبه قبل التقديم.
تكفي هذه الكمية ٦ أشخاص.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 36 2/20/2012 12:41:19 PM

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع بحجم ١/٢ بوصة
٤ شرائح من اللحم (غير مطهي) مقطعة إلى قطع بحجم نصف بوصة
١/٢ كوب من البصل المُقطع
ملعقتان صغيرتان من السكر
ملعقة صغيرة من الملح
ملعقة صغيرة من الدقيق
١/٢ ملعقة صغيرة من حبوب الكرفس
١/٨ ملعقة صغيرة من الفلفل
ملعقتان ونصف كبيرتان من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في طاجن سعة نصف جالون. وقم بوضع الغطاء. قم بطهي البطاطس في المستوى High (عالي) (0) إلى أن تنضج (لمدة ٧ إلى ١٠ دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانبًا لكي تبرد قليلاً.

٢. قم بطهي اللحم في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (0) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥ إلى ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.

٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى (0) High (عالي) حتى يتم النضج (لمدة ١,٥ إلى ٢,٥ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.

٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى High (عالي) (0) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠ إلى ٤٠ ثانية). ثم أضف الخل و١/٢ كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى High (عالي) (0) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكًا بعض الشيء (لمدة من دقيقة إلى دقيقتين)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. صب الخليط فوق البطاطس. وقم بتقليبه جيدًا.

تكفي هذه الكمية ٦ أفراد.

حساء الفول الأسود

كوب من البصل المُقطع
فص ثوم مفروم
علبتان (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠ إلى ٤٥٠ جرام)
علبة (٣٨٥ إلى ٤٠٥ جرام) من مرق الدجاج
علبة (١٩٥ إلى ٢٤٠ جرام) من الذرة
وعلبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
ملعقة إلى ملعقتين صغيرتين من الكمون. أو حسب المذاق المطلوب

١. ضع البصل والثوم في طاجن سعة ثلاثة أرباع جالون. وقم بوضع الغطاء. ثم قم بالطهي في المستوى High (عالي) (0) لمدة من دقيقتين إلى ٤ دقائق حتى يتم النضج.

٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المكونات المتبقية؛ وقلبها جيدًا.

٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى High (عالي) (0) لمدة ١٠ دقيقة؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى Medium (متوسط) واتركه لمدة ٥ دقائق. وقم بتقليبه قبل التقديم.

تكفي لنصف جالون تقريبًا.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 37 2/20/2012 12:41:19 PM

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة. لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف، فلا داعي للقلق. يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا تقم بتسخينه مسبقًا لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البولستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو نشوب حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 38 2/20/2012 12:41:19 PM

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة، اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓ ✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 39 2/20/2012 12:41:19 PM

ملحق

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

قبل الاتصال بمسئول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط على الزر Cancel (إلغاء) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة عشر ثوان، ثم قم بتوصيله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الوقت "88:88"، أعد ضبط الساعة وأي تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربي أو قم باستبدال أي صمام كهربائي يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ١٢ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص في الفولطية. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

مشاهدة شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أي أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين ورق الألمونيوم والجدران الداخلية للفرن.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 40 2/20/2012 12:41:19 PM

القرص الدوار ثابت أو يصدر ضجيج.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيدًا عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

في حالة ضبط الفرن ليعمل بمستوى طاقة بنسبة ٨٠ أو ٩٠ أو ١٠٠٪ لمدة تزيد على ٢٥ دقيقة، يقوم الفرن بضبط مستوى الطاقة إلى ٧٠ ٪ تلقائيًا لتجنب النضج الزائد بعد أول ٢٥ دقيقة.

العناية والتنظيف

اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.

- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة القاسية أو التي تحتوي على مواد كاشطة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين بأعلى طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- في حالة تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، امسحه بقطعة قماش ناعمة. قد يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبدًا بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله. فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء داخل الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن عن طريق الخطأ.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 41 2/20/2012 12:41:19 PM

المواصفات

رقم الطراز	ME6194ST
تجويف الفرن	٥٤ لترًا
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت تيار متردد، ٥٠ / ٦٠ هرتز
الطاقة الناتجة	٩٥٠ واط
الأبعاد الخارجية	٦٦٠,٤ م (عرض) × ٣٥١,٣ م (ارتفاع) × ٤٦٠,٥ م (عمق)
أبعاد تجويف الفرن	٤٤٩ م (عرض) × ٢٧٥,١ م (ارتفاع) × ٤٥٣,١ م (عمق)
الوزن الصافي/الإجمالي	١٩,٥ / ٢١ كجم

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_AR.indd 42 2/20/2012 12:41:19 PM

مذكـرة

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

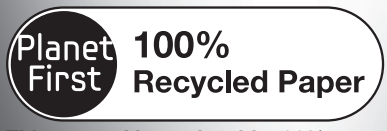
البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	

رقم الكود: DE68-03249D

ME6194ST

Microwave Oven

user manual



This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 1 2012-02-20 11:26:43

Using this instruction booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

Important safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it at a safe place near the appliance for your future reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or find help and information online at www.samsung.com.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

⚠ WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 2 2012-02-20 11:26:44

CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your microwave oven, follow these basic safety precaution.

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note.
	Important.

WARNING Severe warning signs for installation

The installation of this appliance must be performed by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. Please see the section “Installing your Microwave Oven”.

Plug the power cord into the proper wall socket or higher and use the socket for this appliance only. Plug the power plug into the wall socket firmly. In addition, do not use an extension cord.

- Failure to do so and sharing a wall socket with other appliances using a power strip or extending the power cord may result in electric shock or fire.
- Do not use an electric transformer. It may result in electric shock or fire.

The installation of this appliance must be performed by a qualified technician or service company.

- Failing to do so may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

Do not install this appliance near a heater, inflammable material.
Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops).

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 3 2012-02-20 11:26:45

Do not install this appliance in a location where gas may leak.

- This may result in electric shock or fire.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance must be properly grounded.
Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.

- This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Never plug the power cord into a socket that is not grounded correctly and make sure that it is in accordance with local and national codes.

CAUTION Caution signs for installation

This appliance should be positioned in such a way that it is accessible to the power plug.

- Failure to do so may result in electric shock or fire due to electric leakage.

Install your appliance on a level and hard floor that can support its weight.

- Failure to do so may result in abnormal vibrations, noise, or problems with the product.

Install the appliance while maintaining the proper distance from the wall.

- Failure to do so may result in fire due to overheating.

The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.

WARNING Severe warning signs for electric

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

- Unplug the power plug and clean it with a dry cloth.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket in the right direction so that the cord runs towards the floor.

- If you plug the power plug into the socket in the opposite direction, the electric wires within the cable may be damaged and this may result in electric shock or fire.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull or excessively bend the power cord.
Do not twist or tie the power cord.
Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, insert the power cord between objects, or push the power cord into the space behind the appliance.

- This may result in electric shock or fire.

Do not pull the power cord, when unplugging the power plug.

- Unplug the power plug by holding the plug.
- Failure to do so may result in electric shock or fire.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 4 2012-02-20 11:26:45

When the appliance or the cord is damaged, contact your nearest service centre.

CAUTION Caution signs for electric

Unplug the power plug when the appliance is not being used for long periods of time or during a thunder/lightning storm.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

WARNING Severe warning signs for using

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. Do not touch the appliance or power cord.

- Do not use a ventilating fan.
- A spark may result in an explosion or fire.

Take care that the door, heater or any of the other parts do not come into contact with the body while cooking or just after cooking.

- Failure to do so may result in burns.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

When moving heating elements, make sure to use the equipment designed to move heating element while wearing safety gloves provided with the product, and see if temperature drops sufficiently (at least 10 minutes after grill or combination cooking operation) after operation.

ALWAYS use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

Stand at arms length from the oven when opening the door.
Reason : The hot air or steam released may cause scalding.

WARNING : Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- Contact a doctor

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.

WARNING : The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 5 2012-02-20 11:26:45

Appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

WARNING : Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING : Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not touch the power plug with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

- Plugging the power plug into the wall socket again may cause a spark and result in electric shock or fire.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

- If a child places a bag over its head, it may result in suffocation.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Failing to do so may result in electric shock, burns or injury.

Never use this appliance for purposes other than cooking.

- Failure to do so may result in fire.

Open sealed containers (baby bottles, milk bottles, etc.) and make a hole in food items such as shells or nuts (eggs, chestnuts, etc) with a knife, before cooking them.

- Failure to do so may result in burns or injury due to the item bursting.

Do not touch the inside of the appliance immediately after cooking, because the inside of the appliance is hot after being heated for a long time or heating a small amount of food.

- Failure to do so may result in burns.

Do not use aluminium foil, metal objects (such as containers, forks, etc.) or containers with golden or silver trims.

- This may result in sparks or fire.

Do not over-heat food.

- This may result in fire.

Do not heat food wrapped in paper such as magazines or newspaper.

- This may result in fire.

Do not use or place inflammable sprays or objects near the oven.

- This may result in fire or an explosion.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 6 2012-02-20 11:26:45

Do not open the door when the food in the cooking compartment is burning.

- If you open the door, an inflow of oxygen occurs and this may result in fire.

Do not insert fingers, foreign substances or metal objects such as pins or needles into the inlet, outlet and holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, unplug the power plug from the wall socket and contact your product provider or nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or injury.

NEVER fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.

NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

DO NOT touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.

Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

DO NOT operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes. It is best to leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.

WARNING : If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

If the appliance is flooded cut the power immediately and please contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If the appliance generates a strange noise, a burning smell or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

- Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
- You may be exposed to electromagnetic waves.
- When repairing the appliance is required, contact your nearest service centre.

WARNING : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 7 2012-02-20 11:26:45

If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;

CAUTION Caution signs for using

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags.
Reason : Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
If normal times are allowed they may overheat and burn.

You may notice a Clicking sound during operation (especially when the oven is defrosting).
Reason : This sound is normal when the electrical power output is changing.

Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Take care as beverages or food may be very hot after heating.

- Especially when feeding a child, check that it has cooled sufficiently.

Take care when heating liquids such as water or other beverages.

- Make sure to stir during or after cooking.
- Avoid using a slippery container with a narrow neck.
- Remove the container at least 30 seconds after heating.
- Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.

Do not hold food or any part there of during or immediately after cooking.

- Use cooking gloves because it may be very hot and you could burn yourself.
- If you pull the ceramic dish or well-being multi-purpose pan forwards, food may spill and this may result in burns.

When the surface is cracked, turn the power switch of the appliance off.

- Failure to do so may result in electric shock.

Do not scratch the glass of the oven door with a sharp object.

- This may result in the glass being damaged or broken.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 8 2012-02-20 11:26:45

Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, oven cover, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.

- Items, such as a cloth, may be caught in the door.
- This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.

Do not operate the appliance with wet hands.

- This may result in electric shock.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.

- As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire or problems with the product.

Do not apply excessive pressure or impact to the door or to the inside of the appliance.

- This may result in deformation to the product or injury due to electric wave leakage.
- Hanging onto the door may result in the product falling and causing injury.
- If the door is damaged, do not use the appliance and contact your nearest service centre.

Do not place the appliance over a fragile object such as a sink or glass object.

- This may result in damage to the sink or glass object.

Use the appliance only after closing the door.

- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in problems with the appliance.

Take care when removing the wrapping from food that has just been taken out of the appliance.

- If the food is hot, hot steam may be emitted abruptly when removing the wrapping and you may burn yourself.

Do not unplug the appliance by pulling at the power cord, always grip plug firmly and pull straight out from the outlet.

- Damage to the cord may cause short-circuit, fire and/or electric shock.

Do not put your face or body close to the appliance while cooking or when opening the door just after cooking.

- Take care that children do not come close to the appliance.
- Failure to do so may result in burns from the heat.

Do not place food or heavy objects over the door when opening the door.

- The food or object may fall and this may result in burns or injury.

Do not abruptly cool the door, the inside of the appliance, or the dish by pouring water over it during or just after cooking.

- This may result in damage to the appliance. The steam or water spray may result in burns or injury.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 9 2012-02-20 11:26:45

WARNING Severe warning signs for cleaning

Do not clean the appliance by spraying water directly onto it.
Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.

- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.

Before cleaning or performing maintenance, unplug the appliance from the wall socket and remove food waste from the door and cooking compartment.

- Failure to do so may result in electric shock or fire.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (cleaning model only)

Excess spillage must be removed before cleaning and shall specify which utensils can be left in the oven during cleaning. (cleaning model only)

CAUTION Caution signs for cleaning

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (external/internal).

- You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.

Do not clean the appliance with a steam cleaner.

- This may result in corrosion.

Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.
Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.
Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.
rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change thepower cord, e.g. too small chamber.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 10 2012-02-20 11:26:45

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
- **(1)** Door (bent)
- **(2)** Door hinges (broken or loose)
- **(3)** door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 11 2012-02-20 11:26:45

contents

YOUR NEW MICROWAVE OVEN 13

14 Checking Parts
14 Warranty and Service Information
15 Setting Up Your Microwave Oven
16 Control Panel Buttons

OPERATION 18

18 Setting the Clock
18 Using the Pause/Cancel Button
18 Using the power saving Button
19 Using the Instant Cook Buttons
20 Using the handy helper button
21 Using the Kids Meals Button
22 Using the Snack Bar Button
23 Using the +30 Sec. Button
23 Reheating Automatically
24 Defrosting Automatically
25 Setting Cooking Times & Power Levels
25 One-stage Cooking
26 Multi-stage Cooking
26 Using the More/Less Buttons
26 Adjusting the Volume
27 Using the Kitchen Timer
27 Demonstration Mode
27 Setting the child protection lock
27 Turning on the Power and Selecting a Weight

COOKING INSTRUCTIONS 28

28 Cooking Utensils
29 Testing Utensils
30 Cooking Techniques
31 General Tips
32 Auto Defrosting Guide
33 Cooking Guide
36 Recipes

COOKWARE GUIDE 38

38 Cookware Guide

APPENDIX 40

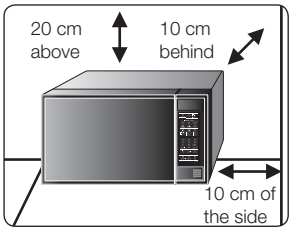
40 Troubleshooting Guide
41 Care and Cleaning
42 Specifications

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 12 2012-02-20 11:26:45

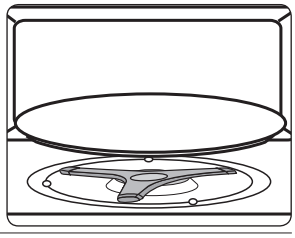
your new microwave oven

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent. For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 220 Volt, 50Hz/60Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 13 2012-02-20 11:26:47

CHECKING PARTS

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

microwave oven

roller guide ring

glass tray

WARRANTY AND SERVICE INFORMATION

When contacting Samsung, please provide the specific model and serial number information which is usually located on the back or bottom of the product. Please record these numbers below, along with the other requested information. Keep this information in a safe place as a permnent record of your purchase to aid in identification in case of theft or loss, and a copy of your sales receipt as a proof of purchase if warranty service is needed.

MODEL NUMBER _____

SERIAL NUMBER _____

DATE PURCHASED _____

PURCHASED FROM _____

1. Toll Free # : 9200 1 3232
2. Customer should present warranty card with original invoice (please refer to terms & conditions in enclosed war'ty card)
3. Warranty card to be filled & stamped by Samsung ASC.
4. CS e-mail: cs@tsm.com.sa
5. Online support Center :http://www.samsung.com/sa_en/
   Warranty service can only be performed by a Samsung Authorized Service Center.
   If you should require warranty service, provide the above information with a copy of your sales receipt to the Samsung Authorized Service Center.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 14 2012-02-20 11:26:47

SETTING UP YOUR MICROWAVE OVEN

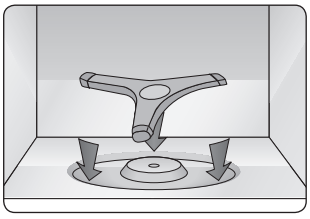
1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:
If oven left untouched for about 10 seconds, display will show : 12:00

Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

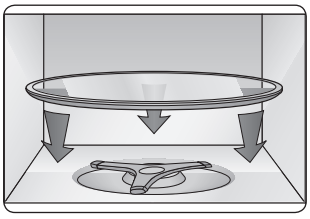
2. Open the oven door by pressing the button below the control panel.

3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.

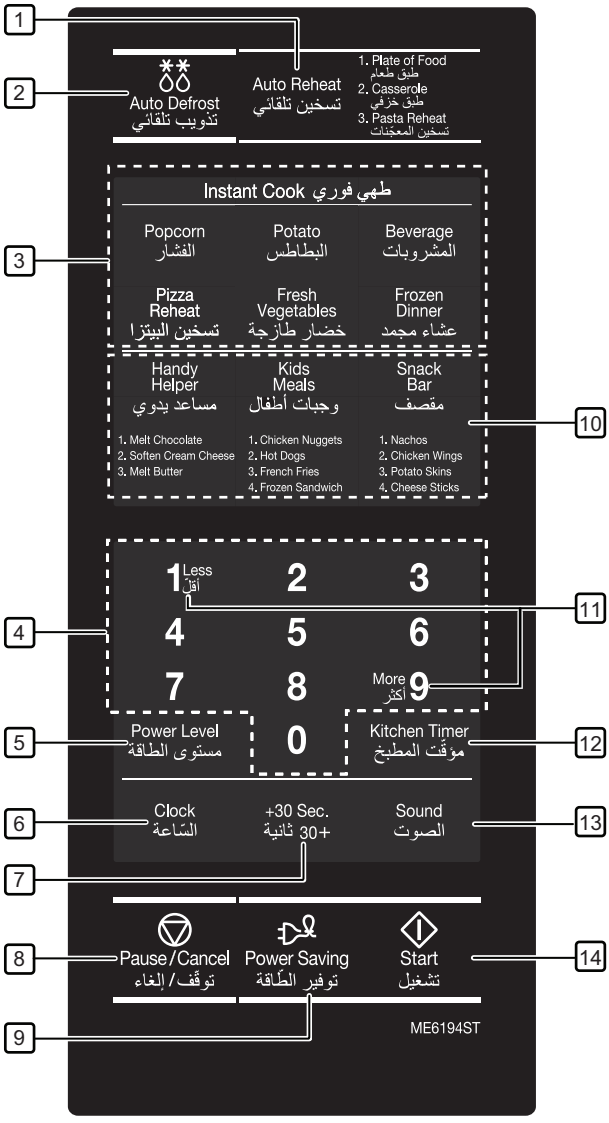


5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.



ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 15 2012-02-20 11:26:48

CONTROL PANEL BUTTONS



- See next for more information.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 16 2012-02-20 11:26:49

1	**Auto Reheat** Selects type of dish to be reheated.	(p. 23)
2	**Auto Defrost** Sets weight of food to be defrosted.	(p. 24)
3	**Instant Cook Buttons** Instant settings to cook popular foods.	(p. 19)
4	**Number Buttons** Set cooking times or amounts and power levels other than high.	
5	**Power Level** Press this pad to set power level other than high.	(p. 25)
6	**Clock** Sets current time.	(p. 18)
7	**+30 Sec. Button** Press once for every 30 secs of cooking at high power. After that press **Start** button to operate the oven.	(p. 23)
8	**Pause/Cancel** Press to pause oven or corrent a mistake.	(p. 18)
9	**Power Saving**	(p. 18)
10	**Auto Cook Buttons**	(p. 20-22)
11	**More/Less** Increases or decreases cooking time.	(p. 26)
12	**Kitchen Timer**	(p. 27)
13	**Sound Button**	(p. 26)
14	**Start** Press to start cooking.	

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 17 2012-02-20 11:26:49

operation

SETTING THE CLOCK

1. Press the **Clock** button. The display will show:

2. Use the **Number** buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter 5,0,0.

3. Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.

USING THE PAUSE/CANCEL BUTTON

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered.
It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- Pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- Stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- Correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

USING THE POWER SAVING BUTTON

Once you touch this icon ( ), Energy Saving Mode is turned with display off.
As internal clock keeps working, when you touch this icon again, you will see the correct time.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 18 2012-02-20 11:26:50

USING THE INSTANT COOK BUTTONS

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows the first serving size:

2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes.

3. Once you select the correct serving size, press the **Start** button.

When the cooking times is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Instant Cook Chart

Item	Weight	Remarks
Popcorn	3.5 oz 3.0-3.5 oz	• Use one microwave-only bag of popcorn. • Use caution when removing and opening hot bag from oven.
Potato	1 EA, 2 EA 3 EA, 4 EA 5 EA, 6 EA	• Prick each potato several times with fork. • Place on turntable in spoke-like fashion. • Remove from oven, wrap in foil and let stand 3 - 5 min.
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	• Use a microwave-safe mug of room temperature coffee tea, instant soup etc. • Stir before serving.
Pizza Reheat	1 Slice 2 Slices 3 Slices 4 Slices	• Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. • Do not let slices overlap. Do not cover. • Before serving, let stand 1-2 min.
Fresh Vegetable	1 Serv 2 Serv 3 Serv 4 Serv	• Place the vegetables into a casserole and add a small amount of water (2 - 4 Tbsp). Cover during cooking and stir before standing.
Frozen Dinner	8 - 10 oz 10 - 12 oz 12 - 18 oz	• Remove package from outer wrapping and follow package instructions for covering and standing. After cooking, let stand 1 - 3 min.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 19 2012-02-20 11:26:50

USING THE HANDY HELPER BUTTON

1. Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1" (item code).
   Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Handy Helper Chart** below)

2. Press the **Number 1** or **2**, button to select the serving size you want. Only the "**1**" button (serving) is available to Soften Cream Cheese and Melt Chocolate. (Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving)

3. Press **Start** button to begin cooking.

Handy Helper Chart

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Melt chocolate	1 cup chips	• Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
A-2	Soften cream cheese	1 package (8 oz.)	• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. Let stand 1-2 min.
A-3	Melt butter	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	• Remove wrapping and cut butter in half vertically. Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 min.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 20 2012-02-20 11:26:50

USING THE KIDS MEALS BUTTON

1. Press the Kids Meals button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1” (item code).

   Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Kids Meals Chart** below)

2. Press the Number 1 or 2 button to select the serving size you want. (Refer to the Kids Meals Chart below for the serving)

3. Press Start button to begin cooking.

Kids Meal Chart

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Chicken nuggets	4-5 oz / 6-7 oz	• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.
A-2	Hot dogs	2 ea / 4 ea	• Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
A-3	French fries	4-5 oz / 6-7 oz	• Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. Blot with additional paper towel after removal from oven.
A-4	Frozen sandwich	1 ea / 2 ea	• Place frozen sandwich in susceptor “sleeve” (which is in package) and put on plate.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 21 2012-02-20 11:26:50

USING THE SNACK BAR BUTTON

1. Press the Snack Bar button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1” (item code).
   Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Snack Bar** Chart below)

2. Press the Number 1 or 2 button to select the serving size you want. (Refer to the Snack Bar Chart below for the serving)

3. Press Start button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Code	Item	Weight	Remarks
A-1	Nachos	1 serving	• Place tortilla chips on plate without overlapping. Sprinkle evenly with cheese. Contents: - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
A-2	Chicken wings	5-6 oz / 7-8 oz	• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
A-3	Potato skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4” of skin. Place skins in spoke fashion around plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
A-4	Cheese sticks	5-6 pcs / 7-10 pcs	• Place cheese sticks on plate in spoke fashion. Do not cover.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 22 2012-02-20 11:26:50

USING THE +30 SEC. BUTTON

This button offers a convenient way to heat food in 30 seconds increments at the High power level.

1. Press the **+30 Sec.** button once for each 30 seconds you wish to cook the food. For example, press it twice for one minute. The time will display, and press the **Start** button.

   Add time to a program in progress by pressing the **+30 Sec.** button for each 30 seconds you want to add.

2. Press the **Start** button.

REHEATING AUTOMATICALLY

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.

   Plate of Food -1 Serving-

   Casserole -1 Serving-

   Pasta Reheat -1 Serving-

   You can select up to four servings for casseroles and Pasta reheat.
   Only one serving is available for a plate of food.
   The display shows the dish and quantity you have chosen.

2. Use the **Number** buttons to increase the serving size. For example, for three servings, press the "**3**" button (Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings). The display shows the number of servings you have selected:

3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 23 2012-02-20 11:26:50

Auto Reheat Chart

Item	Weight	Remarks
Plate of Food	1 serving	• Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. • Contents - 3 - 4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. With bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 3 - 4 oz.)
Casserole	1 to 4 servings (8 oz./serving)	• Cover with lid or vented plastic wrap. • Stir foods once before serving.
Pasta Reheat	1 to 4 servings (8 oz./serving)	

DEFROSTING AUTOMATICALLY

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “0.5”. (0.2 if you have set your oven for metric measure)

2. To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs (The Auto Defrost button will increase the weight by 0.2Kg if you are using metric measurement).

   You can also use the **Number** buttons to enter the weight of the food directly.

   Press the **Start** button to operate the oven. The oven will calculate the defrosting time automatically. Twice during defrosting, the oven will beep.

3. Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.

4. Press the **Start** button to resume defrosting.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
See page 32 for the Auto Defrosting Guide.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 24 2012-02-20 11:26:50

SETTING COOKING TIMES & POWER LEVELS

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

ONE-STAGE COOKING

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set at High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .

2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the **Number** buttons to enter a power level.

   Power Levels:

1 =	Warm	6 =	Simmer
2 =	Low	7 =	Medium High
3 =	Defrost	8 =	Reheat
4 =	Medium Low	9 =	Saute
5 =	Medium	0 =	High

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press Pause/Cancel before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

   Result : Cooking starts and once finished.
   1) Oven emits four beeps.
   2) Sign of finishing process sounds 3 time. (One time in every minute)

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 25 2012-02-20 11:26:50

MULTI-STAGE COOKING

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

1. Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on this page.

When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.

To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.

2. Use the **Number** buttons to set a second cooking time.
3. Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.
Microwave oven has priority independently from selection of Multi-phase.

USING THE MORE/LESS BUTTONS

The **More/Less** buttons allows you to adjust pre-set cooking times. It only works with **Auto Reheat, Instant Cook, Auto Cook** and **Time Cook** mode. Use the **More/Less** buttons only after you have already begun cooking with one of these procedures.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More(9)** button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less(1)** button.

If you wish to increase/decrease in **Time Cook** mode by 10sec, press the **More(9)** or **Less(1)** button.

ADJUSTING THE VOLUME

The Sound button on the microwave allows you to adjust the volume of the microwave’s chime sound. To change the volume:

1. Press the **Sound** button. The display shows: “ON”
2. Press **Sound** button again to turn the volume off.
3. Press **Start** The display returns to the time of day.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 26 2012-02-20 11:26:50

USING THE KITCHEN TIMER

1. Press the Kitchen Timer button.
2. Use the Number buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press the Start button .
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.

DEMONSTRATION MODE

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Hold the **“0”** button and press **“3”** button.
2. To turn demo mode off, repeat steps 1 above.

SETTING THE CHILD PROTECTION LOCK

You can lock your microwave oven so it can’t be used by unsupervised children.

1. Hold the **“0”** button and then press the **“2”** button. At this point, the microwave oven cannot be used untill it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

TURNING ON THE POWER AND SELECTING A WEIGHT

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows “ 88:88 ” At this point, you can select the weight system for the display. You can choose between pounds (LBS) or kilograms (GR). To do so,

1. Press 0 immediately after plugging in your microwave. The display will show:

   If the display does not shows “Gr”, you will need to unplug the microwave and then plug it in again in order to change to the weight selection.

2. Press 0 repeatedly to select the weight system you wish to use:

   When you have selected the weight system you want to use, press the Pause/Cancel button to end this procedure.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 27 2012-02-20 11:26:51

cooking Instructions

COOKING UTENSILS

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes -** Use for heating or cooking.
- **Microwave grilling dish -** Use to grill the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your grilling dish.
- **Microwavable plastic wrap -** Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper -** Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins -** Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups -** Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers -** Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil -** Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware -** Use these if they are labeled “Microwave Safe.” If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic -** Use only if labeled “Microwave Safe.” Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood -** Use only for short-term heating, as they can be flammable.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 28 2012-02-20 11:26:51

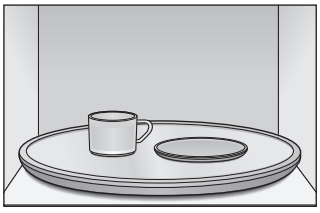
Not Recommended

- **Glass jars and bottles -** Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags -** These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups -** These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers -** Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils -** These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

TESTING UTENSILS

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **+30 Sec.** button.
   Then press the **Start** button. once to heat them for 30 seconds at high power.
   The water should be warm and the dish you are testing should also be warm. If the dish is cold, then it is not absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 29 2012-02-20 11:26:51

COOKING TECHNIQUES

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 30 2012-02-20 11:26:51

GENERAL TIPS

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin or shell, such as potatoes, eggs, or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 31 2012-02-20 11:26:51

AUTO DEFROSTING GUIDE

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork.	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5–10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30–60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 32 2012-02-20 11:26:51

COOKING GUIDE

GUIDE for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast beef boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 8-12 min. / 0.5 kg for 50 °C - Rare 9-13 min. / 0.5 kg for 55 °C - Medium 10-15 min. / 0.5 kg for 65 °C - Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 12-16 min. / 0.5 kg for 70 °C Well done **Power Level:** High (0) for first 5 min., then Medium (5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5 kg 80 °C **Power Level:** Medium High (7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 33 2012-02-20 11:26:51

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5 kg 80 °C dark meat 75 °C light meat **Power Level:** Medium High (7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 7-11 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-8 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-6½ min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High (7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 34 2012-02-20 11:26:51

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 35 2012-02-20 11:26:51

RECIPES

Beef and barley stew

675 g beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405 g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280 g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
   Makes 6 servings.

Broccoli and cheese casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225 g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280 g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225 g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High (0) for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High (0) for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High (0) for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High (0) for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
   Makes 6 servings.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 36 2012-02-20 11:26:51

Warm potato salad

900 g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High (0) until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High (0) until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High (0) until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High (0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High (0) until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well."
   Makes 6 servings.

Black bean soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420 g each) black beans, drained
1 can (390-450 g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405 g) chicken broth
1 can (195-240 g) corn
1 can (110 g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High (0) for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High (0) for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
   Makes about 2 quarts.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 37 2012-02-20 11:26:51

cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 38 2012-02-20 11:26:51

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓ ✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 39 2012-02-20 11:26:51

appendix

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display " 88:88 " Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly

- Make sure the oven is on its own 12 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 40 2012-02-20 11:26:51

If the oven is set more than 25 minutes at 80, 90 or 100 percent power level, after the first 25 minutes the power level will automatically adjust itself to 70 percent power to avoid overcooking.

CARE AND CLEANING

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 41 2012-02-20 11:26:51

SPECIFICATIONS

Model Number	ME6194ST
Oven Cavity	54 liter
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	220 VAC, 50 Hz / 60 Hz
Output Power	950 Watts
Outside Dimensions	660.4mm (W) X 351.3mm (H) X 460.5mm (D)
Oven Cavity Dimensions	449mm (W) X 275.1mm (H) X 453.1mm (D)
Net/Gross Weight	19.5 / 21.0 Kg

ME6194ST_ZAM_DE68-03249D_EN.indd 42 2012-02-20 11:26:51

memo

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	

Code No.: DE68-03249D